



Seasonal menu from April 17th on

Gebratene Schollenfilets Fried fillets of plaice		€ 18,50
... mit zerlassenem Speck, Salzkartoffeln und Blattsalat mit Zitronen-Joghurtsahne		
... with melted bacon, boiled potatoes and leaf salad with lemon yoghurt cream		
... mit Lauchzwiebeln, Möhren und Salzkartoffeln ... with spring onions, carrots and boiled potatoes		
Drei Bratwürste nach Wahl mit Kohlrabi in Rahm und Pellkartoffeln Three fried sausages of your choice, turnip radisch in cream and jacket-potatoes lamb sausage with herbs / beef sausage - spicy,		11,50
Susländer* Schweinerückensteak Rumpsteak von der Holsteiner Färse wahlweise mit	Susländer* pork-loin-steak Rumpsteak "Holsteiner" heifer optionally with	17,50 25,50
<ul style="list-style-type: none">• glasierten Kirschtomaten, Pellkartoffeln und Schnittlauchschmand• glazed cherry tomatoes, jacket potatoes and chive cream• Bärlauchbutter, Lauchzwiebeln, Möhren und Bratkartoffeln• bear's garlic butter, spring onions, carrots and pan-fried potatoes		
<p>*The Susländer pig has its home in our county and gets farmed in stables full of daylight and fresh air. In the nourishment there is a lot of peas and fat of coconuts kernel. An aromatic meat with a spicy taste.</p>		
Nudelnest mit Bärlauchpesto, getrockneten Tomaten, gebratenen Kirschtomaten und gratiniertem Ziegenkäse Noodle nest with bear's garlic pesto, sun-dried tomatoes, fried tomatoes and goat cheese au gratin		14,50



White asparagus

Estate Kuhla, Himmelpforten

Spargelsalat in Apfel-Vinaigrette und gratinierter Ziegenkäse mit Honig	9,20
Asparagus salad in apple vinaigrette and goat cheese au gratin with honey	
Spargelrahmsuppe mit Bärlauch-Croûtons	6,40
Asparagus cream soup with bear's garlic croûtons	
Spargel mit zerlassener Butter	18,30
Asparagus with melted butter	
Spargel mit Sauce Hollandaise	19,00
Asparagus with Sauce Hollandaise	
Spargel mit Kalamata-Olivenöl und gehobeltem Parmesan	19,70
Asparagus with Kalamata olive oil and sliced parmesan	
....dazu servieren wir Salzkartoffeln ... served with boiled potatoes	
wahlweise mit: Side dishes of choice:	
Holsteiner Katenschinken	4,80
"Holsteiner" smoked ham	
Gebratenes Lachsfilet	7,50
Fried fillet of salmon	
Schnitzel "Wiener Art" vom Susländer Schwein	8,20
Escalope of "Susländer pork" Viennese style	
Susländer Schweinerückensteak - von hiesigen Höfen	9,80
"Susländer" pork-loin-steak	
Rumpsteak von der Holsteiner Färse	13,50
Rumpsteak of "Holsteiner" heifer	

